



## 加須うどんの特徴

加須うどんの特徴は、ピカピカの光沢、みずみずしさ、手打ちならではのコシの強さとのど越しの良さです。コシの強いうどんを打つために、季節によっては、塩や水加減、麺の太さを変えたり、「足踏み」や「寝かせ」に時間かけるなどの工夫をしています。

つゆなしでそのまま食べても十分に美味しいですが、水洗いしたての冷たい「もりうどん」にあっさりとした冷たいつけで頂くのが基本の食べ方。これに加え、大葉（青じそ）の香りとごまみそ風味の「冷汁」、ナスやネギを油で炒めた温かい「なす南蛮」や「ねぎ南蛮」、さらには「けんちんうどん」「みそ煮込みうどん」など加須独自のメニューも味わえます。また、第7回埼玉B級ご当地グルメ王決定戦において、「加須市みんなで考えた肉味噌うどん」がグランプリを獲得しました。

各店が創意工夫を凝らして打ち上げた加須うどん。食べ歩きも飽きることなくご堪能いただけます。

**手打うどんのまち**

**スタンプラリーマップ**  
お店ごとのオリジナリティ溢れる  
加須の手打ちうどん  
食べくらべこそ、  
その醍醐味

**6月25日は加須市うどんの日!**

**なぜ6月25日がうどんの日なのか?**

不動ヶ岡不動尊總願寺に、加須名物の「館飪（うどん）粉」を贈られた館林城主からのお札状が残されており、そこには6月25日の日付が記されています。

このお札状の日付にちなんで、6月25日を加須市うどんの日とすることにしました。また、このお札状により、加須市のうどん食文化が江戸時代から300年以上続く伝統を有することが確認できます。

**記念日登録証**

**「加須うどん」は加須ブランド認定品です!**

**知ってる？かぞブランド  
かぞブランド認定制度とは？**

市内の優れた商品や製品、農作物等を「かぞブランド」として認定し、本市の知名度及び産品の付加価値の向上を図り、産業振興及び地域活性化を目的とするものです。

**加須手打ちうどん会（加須市商工会内）**  
〒347-0055 埼玉県加須市中央1-11-41  
Tel 0480-61-0842 Fax 0480-61-0978 <http://kazo-udon.jpn.org>

**加須市物産観光協会**  
〒347-8501 埼玉県加須市三俣2-1-1  
Tel 0480-62-1111 Fax 0480-62-1934 <https://www.kazo-kankou.jp>

**SIAA**  
ISO 22196  
抗菌加工

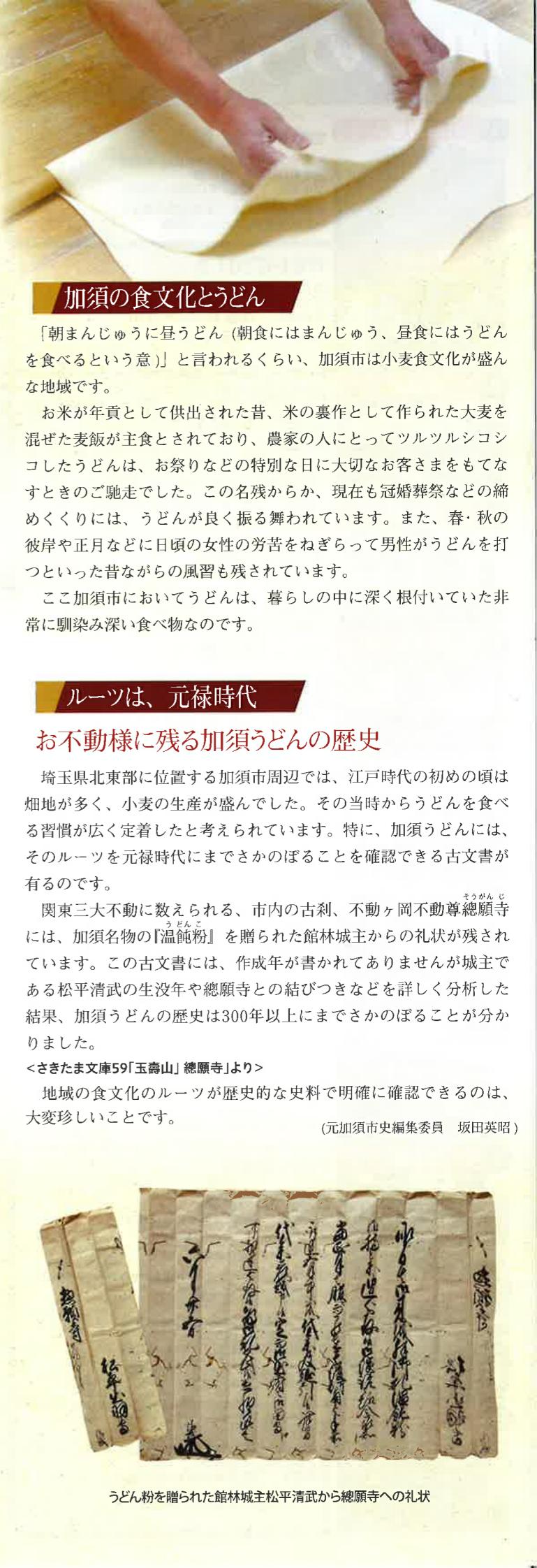
**無機抗菌剤・印刷  
本体**  
JP0122546A0001W

SIAAマークはISO22196法により評価された結果に基づき、抗菌製品技術協議会ガイドラインで品質管理・情報公開された製品に表示されています。

**加須**

**うどん**  
来て、食べて、納得！

**元禄時代のお殿様も喜んだ  
極上うどんでおもてなし**



## 加須の食文化うどん

「朝まんじゅうに昼うどん（朝食にはまんじゅう、昼食にはうどんを食べるという意）」と言われるくらい、加須市は小麦食文化が盛んな地域です。

お米が年貢として供出された昔、米の裏作として作られた大麦を混ぜた麦飯が主食とされており、農家の人にとてツルツルシコシコしたうどんは、お祭りなどの特別な日に大切なお客様をもてなすときのご馳走でした。この名残からか、現在も冠婚葬祭などの縁めぐくりには、うどんが良く振る舞われています。また、春・秋の彼岸や正月などに日頃の女性の労苦をねぎらって男性がうどんを打つといった昔ながらの風習も残されています。

ここ加須市においてうどんは、暮らしの中に深く根付いていた非常に馴染み深い食べ物なのです。

## ルーツは、元禄時代

### お不動様に残る加須うどんの歴史

埼玉県北東部に位置する加須市周辺では、江戸時代の初めの頃は畠地が多く、小麦の生産が盛んでした。その当時からうどんを食べる習慣が広く定着したと考えられています。特に、加須うどんには、そのルーツを元禄時代にまでさかのぼることを確認できる古文書があります。

関東三大不動に数えられる、市内の古刹、不動ヶ岡不動尊總願寺には、加須名物の『館飪粉』を贈られた館林城主からの札状が残されています。この古文書には、作成年が書かれてありませんが城主である松平清武の生没年や總願寺との結びつきなどを詳しく分析した結果、加須うどんの歴史は300年以上にまでさかのぼることが分かりました。

<さきたま文庫59「玉壽山」總願寺より>

地域の食文化のルーツが歴史的な史料で明確に確認できるのは、大変珍しいことです。

(元加須市史編集委員 坂田英昭)



うどん粉を贈られた館林城主松平清武から總願寺への札状

# 加須のうどんを食べ歩き

スタンプラリー参加店のうどんを味わうと記念品がもらえるスタンプラリー実施中!緑ののぼり旗が目印です。全店制覇した方は、この用紙を加盟店もしくは加須市商工会(本所)までお持ちください。

**市外局番0480** 記載情報は令和3年4月現在です。

- 1 吉野屋** ☎ 61-0532    
  
 営業時間 11:00～19:00 駐乗用車10台・中型可  
 住 中央1-11-23 間 50席  
 休 毎週火 準備中 有 (14:00～17:00)  
 創業以来頑固に手ごね、手打ちを続けています。野菜天ぷらうどんは絶品。  
 食べた日 /

**2 恵比寿家** ☎ 61-0201    
  
 営業時間 11:00～19:00 駐乗用車10台  
 住 本町2-33 間 50席  
 休 毎週月 準備中 有 (14:30～17:00)  
 味に拘り。一度ご賞味ください。  
 食べた日 /

**3 赤城屋** ☎ 61-3714    
  
**誠に申し訳ございませんが  
閉店いたしました**

**4 松月庵** ☎ 61-3714    
  
 営業時間 11:00～19:30 駐乗用車12台  
 住 上三俣1613-1 間 36席  
 休 毎週月 準備中 有 (15:00～17:00)  
 一味ちがうこのうます。純手打ちうどん、そばも絶品。  
 食べた日 /

**5 こぶし** ☎ 65-4611    
  
 営業時間 11:00～20:30 (L.O 20:00) 間 42席  
 住 下高柳209-25 駐乗用車20台  
 休 毎週月 準備中 有 (15:00～17:00)  
 加須産あやひかりと埼玉県産ハナマンテンを独自にブレンドしたうどんは絶品!自家製かえしと丁寧に取ったダシを合わせたおつゆも自慢です。  
 食べた日 /

**6 久下屋脩兵衛** ☎ 65-5225    
  
 営業時間 11:00～20:00 駐乗用車25台  
 住 久下1674-1 間 50席  
 休 毎週火 準備中 有 (15:00～17:00)  
 おいしさの秘訣は良い素材、日本の伝統食を大切にしています。  
 食べた日 /

**7 つるや** ☎ 61-0976    
  
 営業時間 11:00～14:00 駐乗用車6台  
 住 土手1-12-10 間 28席  
 休 毎週日 準備中 有  
 純手打ちうどん。夏はごまみその冷汁、冬はネギ南ばんにひもかわ。  
 食べた日 /

**8 つかさ** ☎ 62-3443    
  
 営業時間 11:00～19:00 駐乗用車40台・大型可  
 住 浜町3-13 間 86席  
 休 不定期 準備中 有 (14:00～17:00)  
 手でこねて手でのばす。  
 "純手打ち"コシの強さが自慢です。  
 食べた日 /

**9 大島庵** ☎ 61-2597    
  
 営業時間 11:00～19:30 駐乗用車8台  
 住 大門町7-27 間 42席  
 休 毎週火 準備中 有 (15:00～17:00)  
 めんは中細でコシの強い純手打ち。  
 4月から9月まで冷汁あります。  
 食べた日 /

**10 子亀** ☎ 62-2876    
  
 営業時間 11:00～20:00 駐乗用車30台・大型可  
 住 諏訪1-15-6 間 50席  
 休 毎週水、第3水 準備中 有 (15:00～17:00)  
 冷汁うどん発祥の店。「手打ちの味は手ごねのみ引き出せる」を守る店。  
 食べた日 /

**11 辻九** ☎ 61-2597    
  
**誠に申し訳ございませんが  
閉店いたしました**



- 12 松の木**



61-5626 

営 11:00~14:00 地図 乗用車50台・大型可  
住志多見806-2 間40席  
休 毎週少

女主人の愛きようと「美味しいうどんの味」を併せてお楽しみください。

ごちそうさま!  
食べた日 /

**13 新川うどん店**



68-4200 

営 11:00~19:30 地図 乗用車50台・大型可  
住戸川1408-1 間40席  
休 毎週月

加須の田舎で「素朴な味」をお味わい下さい。

ごちそうさま!  
食べた日 /

**14 松葉屋**



68-6408 

営 11:00~14:00 地図 乗用車20台・大型可  
住大越1988 間15席  
休 毎週月

元禄時代からの純手打ち。田舎教師にも登場する田舎うどんです。

ごちそうさま!  
食べた日 /

**15 つかさ分店**



65-0555 

営 11:00~18:30 地図 乗用車50台・大型可  
住南大桑705-4 間60席  
休 毎週金 準備中(14:00~17:00)

いつもあげたて「おいしい手打ちうどん・そば」が当店の顔です。

ごちそうさま!  
食べた日 /

**16 中央食堂**



61-0319 

営 11:00~14:00 地図 商店街駐車場利用  
住中央2-10-13 間25席  
休 毎週火

生麺のお持ち帰りも承っております。手ごね、足踏みを繰り返しコシの強い麺に拘っています。

ごちそうさま!  
食べた日 /

**17 吉田屋**



誠に申し訳ございませんが  
閉店いたしました

**18 よしもと**



66-1122 

営 11:00~14:30 地図 乗用車30台  
住久下1-6-3 間72席  
休 毎週火

「純手打ち」「味」「こだわり」

ごちそうさま!  
食べた日 /

**19 おおはし**



65-2933 

営 11:00~19:30(L.O 19:00) 地図 乗用車25台  
住川口1-7-5 地図 乗用車25台  
休 毎週火 準備中(14:00~17:00)

昔ながらの田舎手打ちうどん・そば。生うどん、ゆでうどん、天ぷら等、お持ち帰りも販売致しております。

ごちそうさま!  
食べた日 /

**20 みょうとうどん**



77-0049 

営 11:00~15:00 地図 乗用車15台  
住北平野333-4 間33席  
休 毎週月、第1日

加須産地粉「あやひかり」を使用した「肉汁うどん」と「カレーうどん」の専門店です。モチモチの食感をご賞味下さい。

ごちそうさま!  
食べた日 /

**21 道の駅かぞわらせさくら食堂**



0280-62-5555 

営 10:30~14:30 地図 乗用車65台  
住小野袋1737 間60席  
休 年中無休

地元野菜を使った天ぷらも絶品。

ごちそうさま!  
食べた日 /

スタンプラリーが完了したら、氏名・住所をご記入の上、加須市商工会(本所)までお持ちください。

## 受付印